

Paille de seigle long....	16.00 à 17.00		
— mêlée..	11.00 à 12.00	11.00 à 12.00	
— d'avoine	9.00 à 9.50	9.00 à 9.50	

La situation du marché de Montréal est toujours ferme; les difficultés de transport sont un obstacle aux arrivages et promettent aux stocks de s'écouler.

Le marché anglais n'est guère favorable aux exportateurs et les prix demandés à la campagne sont encore trop élevés pour laisser un bénéfice aux expéditeurs de foin qui opèrent sur le marché américain.

Nous cotons :

Foin pressé, No 1 à choix....	\$10 00 à 11 00
do do No 2.....	9 00 à 9 50
do mél. de trèfle.....	8 00 à 8 50
Paille d'avoine.....	4 50 à 5 00

NOTES SPECIALES

Le fameux Quinquina Dubonnet est de plus en plus populaire. Nous avons des demandes de tous côtés; ceci est dû à la qualité indiscutable de ce vin qui est l'apéritif du jour. L. Chaput, Fils & Cie.

M. Alex. Desmarteau a été nommé curateur à la faillite B. J. Pettener manufacturier de machines à chaussures.

Messieurs Boivin, Wilson & Cie de Montréal viennent d'obtenir l'agence exclusive pour le Canada, de la maison Peter Dawson de Glasgow, Ecosse. La maison Dawson jouit d'une grande réputation en Europe, et ces whiskies sont surtout appréciés par les connaisseurs qui aiment un vieux "Scotch" doux et moelleux. Nous sommes persuadés qu'avec un aussi bon article ça sera facile pour Messieurs Boivin Wilson & Cie de populariser le "Peter Dawson's Perfection Whisky."

"Suivez le leader."

Il y a treize mois que nous avons commencé à placer, sur le marché du Canada et des Etats-Unis, les Thés Verts de Ceylan. Le commerce de gros généralement parlant, riait à l'idée qu'ils déplaceraient les thés du Japon, juste comme il a fait lorsque, il y a de nombreuses années déjà, nous avons pris en mains le commerce des Thés Noirs de Ceylan. Nous avons prouvé pendant tout le temps que les Thés Verts de Ceylan auraient le même effet vis-à-vis des Thés du Japon, que les Thés Noirs de Ceylan ont eu sur les Congous de Chine. Que nous ayons fourni la preuve que nous étions dans le vrai au sujet de ces derniers, tout le commerce au Canada est en position d'en juger. Surveillez le résultat de notre travail avec les Thés Verts de Ceylan. Le commerce de gros au Canada se bouscule dans son ardeur à placer sur le marché un paquet de Thé Vert de Ceylan. Chaque maison vous en offrira dans le courant de l'année, quelques-unes même vous en offriront d'ici à un mois. De fait, comme par le passé, le commerce suit son leader "Salada." Echantillons et renseignements sur demande.

"Salada" 368 St Paul, Montréal.

La maison L. Chaput, Fils & Cie a en magasin un petit lot de vin Lagrima Christi, le véritable vin del Væsvio Italien. Les voyageurs qui ont visité les ruines de Pompéi et qui ont fait l'ascension du Vésuve seront bien aises de se le procurer à Montréal. La qualité de ce vin est en grande renommée à Rome et dans les principales villes d'Italie où il s'en boit considérablement. Vous pourrez vous le procurer chez tous les bons épiciers; il est mis en bouteilles et en demi-bouteilles, rouge ou blanc.



Mercredi, 13 mars 1901.

La tempête de ces derniers jours a nécessairement fait tort au commerce de la semaine, non seulement en ce qui concerne les affaires locales, mais encore par suite de ce que les communications avec le monde extérieur ont été beaucoup empêchées. La circulation, dans la ville même, a été gênée suffisamment pour faire désertier presque les magasins. Voilà un de ces accidents qui, s'il présente quelques inconvénients actuels, n'est pas de nature à étonner les citoyens de Québec, lesquels en ont vu bien d'autres plus considérables, l'année dernière même. C'est un retard de quelques jours dans l'ouverture définitive de la saison printannière. C'est aussi, d'un autre côté, et comme compensation, une modeste et substantielle aubaine pour la classe des charretiers, et des entrepreneurs de l'enlèvement de la neige en conformité des règlements municipaux. Ceux-là ne se plaignent pas.

Nous constatons des changements notables dans un bon nombre des maisons de commerce où s'approvisionne le public. Les uns changent de local généralement pour s'agrandir; d'autres établissent des succursales dans d'autres quartiers de la ville; d'autres encore, qui avaient l'habitude d'opérer d'après la méthode des syndicats, ont réduit le nombre des patrons, de manière à former des sociétés commerciales soumises à un moindre nombre de têtes dirigeantes. Il est curieux et instructif d'observer ce mouvement qui paraît être général. On sait que la maison Z. Paquet elle-même est sur le point de devenir une grande compagnie à capital-actions, avec responsabilité limitée. Il se fait évidemment sentir des besoins nouveaux dans notre monde commercial. Les méthodes en usage jusqu'à présent paraissent être insuffisantes. De là, des efforts pour correspondre aux nouvelles exigences du milieu où nous nous trouvons. Les exigences se font de plus en plus impératives; nos hommes d'affaires qui s'en aperçoivent, sont bien forcés d'agir en conséquence.

Il se rencontre encore de temps en temps, rarement avouons-le des naïfs qui croient encore qu'on peut s'embarquer dans un commerce quelconque, sans avoir un capital raisonnable. Nous connaissons des gens qui ont tenté récemment d'ouvrir un magasin général avec \$200.00 d'emprunt, poussant l'inconscience jusqu'à vouloir à la fois se procurer l'ameublement, la marchandise, vivre, tenir voiture, rembourser le capital, rencontrer l'échéance des billets pour achats, faire quelques crédits, etc., etc. On voit d'ici le résultat; c'est que les affaires sont bloquées sur la première échéance des billets. Ce qui étonne en tout cela, ce n'est pas tant qu'il existe des jeunesse assez présomptueuses pour entreprendre de telles extravagances, que de constater qu'il y a des fournisseurs pour risquer aussi leurs marchandises.

La goëlette-vapeur de La Presse partie la semaine dernière, pour résoudre le problème de la navigation d'hiver entre Québec et l'océan a déjà eu l'occasion de se mesurer

avec la tempête, qu'elle a bravement essayée dans les ports d'escale.

EPIERIES

Sucres : Sucres jaunes, \$3.70 à \$4; Granulé, \$4.70 à 4.80; Powdered 6 à 7c; Paris Lump, 6½ à 6¾c.

Mélasses : Barbade pur, tonne, 39c; Porto Rico, 39 à 42c; Fajardos, 43 à 45c.

Beurre : Frais, 20 à 21c; Marchand, 17 à 19c; Beurrerie, 22 à 24c.

Conserves en boîtes : Saumon, \$1.00 à \$1.30; Clover leaf, \$1.60 à \$1.65; homard, \$3.15 à \$3.30; Tomates, \$1.10 à 1.20; Blé-d'inde, 85 à 90c; Pois, 90c à \$1.00.

Fruits secs : Valence, 9c; Sultana, 11 à 15c; Californie, 8 à 10c; C. Cluster, \$2.80; Imp. Cabinet, \$3.70; Pruneaux de Californie, 8 à 10c; Imp. Russian, \$4.50.

Tabac Canadien : En feuilles, 9 à 10c; Walker wrappers 15c; Kentucky, 15c; et le White Burleigh, 15 à 16c.

Planches à laver : "Favorites" \$1.70; "Waverly" \$2.10; "Improved Globe" \$2.00

Balais : 2 cordes, \$1.50 la doz; à 3 cordes, \$2.00; à 4 cordes, \$3.00.

FARINES, GRAINS ET PROVISIONS

Farines : Forte à levain, \$2.25 à \$2.30; deuxième à boulanger, \$1.90 à \$2.10; Patente Hungarian, \$2.40; Patente Ontario, \$1.90 à \$1.95; Roller, \$1.70 à \$1.80; Extra, \$1.60 à \$1.65; Superfine, \$1.45 à \$1.50; Bonne Commune, \$1.25 à \$1.30.

Grains : Avoine (par 34 lbs) Ontario, 35 à 37c; orge, par 48 lbs, 65 à 70c; orge à drèche, 70 à 80c; blé-d'inde, 55 à 56c; sarrasin, 60 à 70c.

Lard : Short Cut, par 200 lbs, \$18.00 à \$18.50; Clear Back, \$19.50 à \$20.50; saindoux canadien, \$2.05 à \$2.25; composé le seau, \$1.70 à \$1.75; jambon, 10½ à 13c; bacon, 9 à 10c; porc abattu, \$6.00 à \$7.50.

Poisson : Hareng No 1, \$5.50 à \$6.00; morue No 1, \$4.25 à \$4.50; No 2, \$3.70; morue sèche, \$5.00 le quintal; saumon, \$15.00 à \$16.00; anguille, 4½c la livre.

Au palais législatif, les séances sont courtes, mais exclusivement consacrées aux affaires, nous dit-on. Il s'expédie beaucoup de besogne, et de bonne besogne. Ce que nous en savons, c'est que les fabricants de chaussures n'ont jusqu'à présent rencontré aucune difficulté à obtenir leur existence civile comme corporation, et c'est aussi, d'un autre côté, que le gouvernement lui-même a pris l'initiative d'une mesure pour faciliter, au moyen d'une cour d'arbitrage d'où les avocats seraient strictement exclus, le règlement des différends entre patrons et ouvriers. Voilà une mesure qui devra plaire à bien du monde. On ne dit pas que les industriels et les ouvriers aient été consultés à ce sujet, mais il est bien permis de leur faire du bien, même hors leur connaissance et leur participation. Si nous avions un conseil à donner, ce serait d'activer les procédures pour que le projet devienne loi le plus tôt possible, et que la cour d'arbitrage soit constituée de manière à pouvoir fonctionner sans retard. Des rumeurs persistantes indiquent qu'il pourrait y en avoir besoin prochainement. Nous tenons ces renseignements de plusieurs sources, ce qui nous paraît être une garantie d'exactitude.

Les commissaires du havre ont déjà commencé des travaux assez considérables d'améliorations, de réparations et de constructions. Ils s'apprennent à faire une saison des plus actives. Les ouvriers qui sont assez nombreux, se plaindraient, dit-on, de n'être pas suffisamment rémunérés. Il n'en est pas moins vrai que c'est pour plusieurs un gain bien nécessaire à cette saison où le travail n'est pas commun.